

ДСТУ
НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**КОНСЕРВИ М'ЯСНІ.
ПАШТЕТИ ПЕЧІНКОВІ**
Загальні технічні умови

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ.
ПАШТЕТЫ ПЕЧЕНОЧНЫЕ

Общие технические условия

CANNED MEAT.
Liver pates

General specifications

Чинний від _____

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на консерви м'ясні – паштети печінкові (далі за текстом – консерви), які виготовляють із печінки з додаванням яловичини, свинини, субпродуктів, фасовані в банки, герметично закупорені та простерилізовані, що призначені для вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності консервів викладено в 5.1.4 – 5.1.7 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:
ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг (ДКПП)
РСТ УРСР 2013-91 Яєчна маса, білок і жовток. Технічні умови
ДСТУ 2661-94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови
ДСТУ 3146-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрих-кодові позначки EAN. Вимоги до побудови

ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів.

Терміни та визначення понять

ДСТУ 4538:2006 Текстурат соєвий харчовий. Технічні умови

ДСТУ 4543:2006 Борошно соєве харчове. Технічні умови

ДСТУ 4595:2006 Білок соєвий. Технічні умови

ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови

ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 1. Метод Волхарда

ДСТУ ISO 1841-2:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод

ДСТУ ISO 3166-1-2000 Коди назв країн світу

ДСТУ ISO 6579:2006 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин.

Методика виявлення *Salmonella spp.*

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання дозволених викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо–яловичина у півтушах та четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (Морква столова свіжа, що заготовлюється та постачається. Технічні умови)

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)

ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушёная. Технические условия. (Морква столова сушена. Технічні умови)

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови)

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Продукты харчові консервовані. Відбирання проб та готування їх до випробовувань)

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей (Продукты харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто або об'єму та масової долі складових частин)

ГОСТ 8756.4-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка) (Продукты харчові консервовані. Метод визначання вмісту мінеральних домішок (піску))

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукты харчові консервовані. Метод визначання зовнішнього вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів та живильного середовища, які застосовують у мікробіологічному аналізуванні)

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum* (Продукты харчові. Методи виявлення ботулінічних токсинів та *Clostridium botulinum*)

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукты харчові. Метод визначання *Bacillus cereus*)

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens* (Продукты харчові. Метод визначання *Clostridium perfringens*)

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукты харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукты харчові. Метод визначання дріжджів та пліснявих грибів)

ДСТУ

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаэробних мікроорганізмів)

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала (Продукти м'ясні. Методи визначання крохмалю)

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия (Ящики дощаті для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів та харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 13534-89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование (Консерви м'ясні та м'ясорослинні. Пакування, маркування та транспортування)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання білка)

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия (Жири тваринні перетоплені харчові. Технічні умови)

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира (Продукти перероблення плодів та овочів. Консерви м'ясні та м'ясорослинні. Метод визначання жиру)

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Методи визначання хлоридів)

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Готування проб для лабораторних аналізів)

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Методы определения олова (Продукти харчові консервовані. Методи визначання олова)

ГОСТ 27583-88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмяний. Технічні умови)

ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия (Прянощі. Імбир. Технічні умови)

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия (Прянощі. Гвоздика. Технічні умови)

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови)

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний та білий. Технічні умови)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять установлені в ДСТУ 4424 та додатково подано термін та визначення позначеного ним поняття

3.1 паштет печінковий

Виріб пастоподібної консистенції, вироблений з печінки, з додаванням м'яса, субпродуктів та інших складників за рецептурою.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Відповідно до складу м'ясної сировини консерви поділяють на:

- паштет печінковий з вмістом печінки не менше ніж 45 %;
- паштет печінковий з додаванням яловичини, свинини та (або) субпродуктів з вмістом печінки не менше ніж 20 %.

4.2 Код продукції, згідно з ДК 016, наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Консерви повинні відповідати вимогам цього стандарту. Їх потрібно виробляти згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням правил № 28 [1], СП № 3238 [2], інструкції № 123-5/990-11 [3].

5.1.2 За органолептичними показниками консерви повинні відповідати вимогам, що наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика						Метод контролювання
	Паштету печінкового	Паштету печінкового					
		з яловичиною	зі свининою	з яловичиною та свининою	з субпродуктами	з субпродуктами, яловичиною та (або) свининою	
Зовнішній вигляд	Однорідна маса від сірого до коричневого кольору і наявністю подрібнених прянощів						Згідно з ГОСТ 8756.1
Консистенція	Пастоподібна, без крупинок						Згідно з ГОСТ 8756.1
Запах та смак	Властиві даному продукту, з незначною натуральною гіркотою, притаманною даній сировині, з ароматом прянощів, без стороннього присмаку та запаху						Згідно з ГОСТ 8756.1
<p>Примітка 1. На поверхні консервів дозволено наявність виплавленого жиру сірувато-білого кольору.</p> <p>Примітка 2. У разі застосування моркви під час виробництва консервів може бути жовтуватий відтінок кольору фаршу та виплавленого жиру</p>							

5.1.3 За фізико-хімічними показниками консерви повинні відповідати вимогам, що наведені у таблиці 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма						Метод контролювання
	Паштет печінковий	Паштет печінковий					
		з яловичиною	зі свининою	з яловичиною та свининою	з субпродуктами	з субпродуктами, яловичиною та (або) свининою	
Масова частка жиру, %, не більше ніж	35	35	50	40	30	40	Згідно з ГОСТ 26183
Масова частка білка, %, не менше ніж	10						Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,4						Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Сторонні домішки	Не дозволено						Згідно з ГОСТ 8756.4
<p>Примітка 1. У разі застосування круп або крохмалю масова частка крохмалю у консервах не більше ніж 3,0 %.</p> <p>Примітка 2. У разі застосування соєвих білків або їх похідних масова частка цих компонентів у гідратованому виді у консервах не більше ніж 25 %.</p>							

5.1.4 Вміст токсичних елементів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, наведених у таблиці 3.

Таблиця 3 – Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більший ніж		Метод контролювання
	в скляній, алюмінієвій або суцільнотягнутій бляшаній банці	в збірній бляшаній банці	
Свинець	0,6	1,0	Згідно з ГОСТ 26932 або з ГОСТ 30178
Кадмій	0,3	0,3	Згідно з ГОСТ 26933 або з ГОСТ 30178
Миш'як	1,0	1,0	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,1	0,1	Згідно з ГОСТ 26927
Олово	–	200,0	Згідно з ГОСТ 26935

5.1.5 За мікробіологічними показниками консерви (група А) повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

5.1.6 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ і СН № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.7 Вміст радіонуклідів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ГН 6.6.1.1-130 [6]: ¹³⁷Cs – 200 Бк/кг, ⁹⁰Sr – 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для вироблення консервів використовують такі сировину та матеріали:

– яловичину – згідно з ГОСТ 779, а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:

– яловичину знежилвану вищого сорту – м'язова тканина без видимої наявності сполучної та жирової тканин;

– яловичину знежилвану першого сорту – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин до 6 %;

– яловичину знежилвану односортну – м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин до 14 %;

– яловичину знежилвану другого сорту – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин до 20 %;

– свинину – згідно з ГОСТ 7724, а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:

– свинину знежилвану нежирну – м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 10 %;

– свинину знежилвану напівжирну – м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;

– свинину знежилвану односортну – м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 30 %;

– свинину знежилвану жирну – м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 50 % до 85 %;

– обрізь м'ясну та діафрагму яловичі знежилвані – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин до 20 %;

– обрізь м'ясну та діафрагму свинячі знежилвані – м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;

– блоки із знежилваного м'яса заморожені – згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

– субпродукти м'ясні оброблені (крім мозку яловичого) або блоки з них – згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

– сало ковбасне (бокове) – згідно з чинними нормативними документами;

ДСТУ

- жир-сирець свинячий, отриманий під час ділення свинини;
- жир топлений харчовий свинячий або кістковий – згідно з ГОСТ 25292;
- масло вершкове – згідно з ДСТУ 4399 або згідно з чинними нормативними документами;
- маргарин – згідно з чинними нормативними документами;
- молоко коров'яче пастеризоване – згідно з ДСТУ 2661, незбиране сухе та знежирене сухе – згідно з ДСТУ 4273;
- казеїнат натрію харчовий – згідно з чинними нормативними документами;
- яйця курячі – згідно з ГОСТ 27583;
- продукти яєчні – згідно з ГОСТ 30363 або згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- яєчна маса – згідно з РСТ УРСР 2013;
- крохмаль картопляний харчовий не нижче першого сорту – згідно з ДСТУ 4286, кукурудзяний харчовий – згідно з ДСТУ 3976;
- крупи – згідно з чинними нормативними документами;
- крупи екструзійні – згідно з чинними нормативними документами;
- білок соєвий – згідно з ДСТУ 4595 або згідно з чинними нормативними документами, або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- борошно пшеничне не нижче першого сорту – згідно з чинними нормативними документами;
- борошно соєве харчове – згідно з ДСТУ 4543 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- текстурат соєвий харчовий – згідно з ДСТУ 4538 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту – згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- цукор-пісок – згідно з ДСТУ 4623;
- цибулю ріпчасту свіжу – згідно з ДСТУ 3234, сушену – згідно з ГОСТ 7587, законсервовану кухонною сіллю, заморожену – згідно з чинними нормативними документами;
- моркву столову свіжу – згідно з ГОСТ 1721, сушену – згідно з ГОСТ 7588;
- перець духмяний – згідно з ГОСТ 29045;
- перець чорний або білий – згідно з ГОСТ 29050;
- імбир – згідно з ГОСТ 29046;
- горіх мускатний – згідно з ГОСТ 29048;

ДСТУ

- корицю – згідно з ГОСТ 29049;
- гвоздику – згідно з ГОСТ 29047;
- суміші, екстракти прянощів та їх композиції – згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

- воду питну – згідно з ГОСТ 2874;

- бульйон, отриманий під час варіння м'ясної сировини або кісток.

5.2.2 Для вироблення консервів не дозволено використовувати:

- м'ясо та субпродукти, заморожені більше одного разу;

- м'ясо та субпродукти, які мають сторонній запах та змінений колір на поверхні;

- м'ясо бугаїв та кнурів.

5.2.3 Сировина тваринного походження повинна бути допущена державною ветеринарною службою для виробництва консервів.

5.2.4 Контролюють якість та безпечність сировини та матеріалів згідно з ГОСТ 24297 у кожній партії, що надходить на підприємство, під час вхідного контролювання у порядку, встановленому підприємством-виробником.

5.2.5 У сировині, яку використовують для виробництва консервів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБТ і СН № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.2.6 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [6].

5.2.7 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують їхню відповідність нормативним документам.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва консервів необхідно дотримуватись вимог щодо безпеки, які встановлені ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2] та № 123-5/990-11 [3].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [7] та ДСН 3.3.6.042 [8].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [9].

7.2 Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати СанПиН 4630 [10].

7.3 Охорону ґрунту від забруднювання побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [11].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркують спожиткову тару згідно з ГОСТ 13534.

8.2 На кожній одиниці спожиткової тари методом літографії або на етикетці, виконаній типографським та іншими способами, повинно бути зазначено:

– назва та повна адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон та місце виготовлення;

– назва та склад консервів відповідно до рецептури, в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;

– назва власна (за її наявності);

– маса нетто, г;

– умови зберігання;

– кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;

– умови використання: «Консерви рекомендовано вживати в охолодженому стані»;

– інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);

– штрих-код EAN – згідно ДСТУ 3146;

– позначення цього стандарту.

8.3 На кришці банки, окрім позначень, передбачених ГОСТ 13534, після номера заводу-виробника додатково зазначають двохсимвольний літерний код України (країни-виробника) – “UA”, згідно з ДСТУ ISO 3166-1.

Дозволено наносити маркування на дно банки у разі використання кришки з ключем.

8.4 Маркують транспортну тару згідно з ГОСТ 13534 та ГОСТ 14192.

На ящики з консервами повинні бути нанесені маніпуляційні знаки: «Боїться нагріву», на тарі з консервами в алюмінієвих банках додатково – «Не кидати», а в скляних банках – «Обережно, крихке».

8.5 Познаки консервів під час замовляння: “Консерви м’ясні. Паштет печінковий _____ ДСТУ XXXX:200X”.

(власна назва за наявності)

8.6 Повна назва консервів за розміром літер повинна бути не менше ніж у 2 рази більша за іншу інформацію.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Пакують консерви в спожиткову тару згідно з ГОСТ 13534.

9.2 Підготовлену паштетну масу фасують в металеві банки, згідно з ГОСТ 5981: № 1, № 3, № 4, № 8, № 9, № 46 або в скляні банки, згідно з ГОСТ 5717, типів: 1-58-250, 1-68-350, 1-82-500, або інші банки аналогічних якості та місткості вітчизняного або закордонного виробництва з кришками без ключа та з ключем, згідно з чинними нормативними документами або за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

9.3 Маса нетто консервів у банках повинна бути: № 1 – 100 г, № 3 та № 4 – 240 г або 250 г, № 8 – 325 г або 350 г, № 9 – 338 г або 340 г або 350 г, № 46 – 385 г, 1-58-250 – 250 г, 1-68-350 – 350 г, 1-82-500 – 500 г.

9.4 Граничні відхилення маси нетто для окремих банок, згідно з ГОСТ 13534, повинні бути не більше ніж:

- для банок масою нетто 350 г включно – від мінус 4 % до 8,5 %;
- для банок масою нетто більше ніж 350 г – ± 3 %.

9.5 На дно та під кришку нелакованої металевої банки укладають вкладиш із пергаменту рослинного марки А згідно з ГОСТ 1341 або підпергаменту – згідно з ГОСТ 1760.

9.6 Пакують консерви в транспортну тару згідно з ГОСТ 13534.

Консерви пакують в дощаті ящики, згідно з ГОСТ 13358, або ящики з гофрованого картону – згідно з ГОСТ 13516, або іншу тару – згідно з чинними нормативними документами.

Дозволено формувати консерви у групове пакування з використанням термосідальної плівки згідно з ГОСТ 25951.

Кількість банок, запакованих в термосідальну плівку, а також товщина і ширина плівки повинні відповідати вимогам ГОСТ 13534.

9.7 Маса бруто ящиків не повинна перевищувати 30 кг.

9.8 Дозволено додаткові вимоги до пакування коригувати під час укладання договору або контракту.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Консерви транспортують всіма видами транспорту згідно з ГОСТ 13534.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Консерви зберігають на підприємстві-виробнику та в торговельній мережі за температури від 0 °С до 20 °С та відносній вологості повітря не вищій ніж 75 %.

Строк придатності консервів в металевих банках – не більше ніж 2 роки від дати виготовлення, в скляних – не більше ніж 1 рік від дати виготовлення.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби і готують до випробовувань згідно з ГОСТ 8756.0 та ГОСТ 26671.

11.2 Перевіряють зовнішній вигляд, герметичність тари та стан внутрішньої поверхні металевої тари згідно з ГОСТ 8756.18.

11.3 Органолептичні показники визначають згідно з ГОСТ 8756.1.

11.4 Фізико-хімічні показники визначають: масову частку жиру – згідно з ГОСТ 26183, масову частку білка – згідно з ГОСТ 25011, масову частку кухонної солі – згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2, наявність сторонніх домішок – згідно з ГОСТ 8756.4, масову частку крохмалю – згідно з ГОСТ 10574.

Масову частку соєвих білків або їх похідних контролюють за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

11.5 Готують проби для визначання токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929. Вміст токсичних елементів визначають: свинцю – згідно з ГОСТ 26932, кадмію – згідно з ГОСТ 26933, миш'яку – згідно з ГОСТ 26930, ртуті – згідно з ГОСТ 26927, олова – згідно з ГОСТ 26935 або токсичні елементи – згідно з ГОСТ 30178.

11.6 Проби для мікробіологічних випробовувань відбирають згідно з ГОСТ 26668, готують – згідно з ГОСТ 26669 та ГОСТ 10444.1.

11.7 Аналізують на промислову стерильність згідно з ГОСТ 30425.

11.8 Збудників мікробіального псування визначають згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

11.9 Патогенні мікроорганізми визначають згідно з ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 або ДСТУ ISO 6579 та інструкції I 4.4.4.077 [12].

11.10 Вміст афлатоксину В₁ визначають відповідно до рекомендацій № 2273 [13].

11.11 Залишкові кількості нітрозамінів визначають відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [14].

11.12 Вміст гормональних препаратів визначають відповідно до вимог інструкції № 3202 [15].

11.13 Вміст пестицидів визначають відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.14 Вміст радіонуклідів визначають згідно з методиками МВ 5778 [16] і МВ 5779 [17].

11.15 Якість маркування та пакування визначають згідно з ГОСТ 13534.

11.16 Масу нетто визначають згідно з ГОСТ 8756.1.

11.17 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Консерви приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірки та відбирання проб проводять за ГОСТ 8756.0.

12.2 Кожну партію консервів супроводжують документами, що засвідчують якість та безпеку.

12.3 Для перевірки якості консервів на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Кожна партія консервів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, якістю пакування, маркування, масою нетто.

12.5 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів в консервах здійснюють згідно з МР 4.4.4.-108 [18].

12.6 Мікробіологічні показники визначають згідно з вимогами інструкції І 4.4.4.077 [12].

12.7 У разі отримання незадовільних результатів досліджень хоча б по одному з показників, проводять повторні дослідження подвоєної кількості проб, які відбирають з тієї самої партії.

Результати повторних досліджень є остаточними та поширюються на всю партію. У разі невідповідності якості консервів вимогам цього стандарту під час повторного дослідження, всю партію консервів бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості та безпечності консервів вимогам цього стандарту за умови дотримання умов транспортування і зберігання, зазначених в розділі 10.

13.2 Строк придатності консервів повинен відповідати вимогам 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 – Код ДКПП консервів м'ясних

Назва продукції	Код ДКПП
Консерви м'ясні	15.13.12

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 № 28-2002 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02 № 28

2 СП № 3238-85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Мінм'ясомолпромом СРСР 05.08.85 № 3238

3 № 123-5/990-11-84 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птахоперероблювальної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР 15.01.85 №123-5/990-11

4 МБТ і СН № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 № 5061

5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України 20.09.2001 № 137

6 ГН 6.6.1.1-130-2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs і ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені МОЗ України 03.05.2006 № 256

7 ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України 01.12.99 № 37

8 ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України 01.12.99 № 42

9 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднювання хімічними та біологічними речовинами) затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 № 201

10 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила та норми щодо охорони поверхневих вод від забруднювання), затверджені МОЗ СРСР 04.07.88 № 4630

11 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690

12 І 4.4.4.077-2001 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.2001 № 140

13 № 2273-80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.80 № 2273

14 МВК 4.4.1.011-93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації 22.12.93 № 011

15 № 3202-85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція по проведенню ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічної оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а

16 МВ 5778-91 Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Визначання в харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5778

17 МВ 5779-91 Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Визначання в харчових продуктах цезію-137), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5779

18 МР 4.4.4.-108-2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329

УКНД 67.120.10

Ключові слова: консерви м'ясні, мікробіологічні показники, органолептичні показники, паштети печінкові, свинина, субпродукти, фізико-хімічні показники, яловичина.